

keks



Autor: **Konto usunięte**
Przepisów: 1 Ocena: 28



1-2 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- mąka ortowa, 50dkg
- cukier puder, 1/2szklanki
- drożdże, 5dkg
- margaryna, 10dkg
- żółtko, 3szt
- rodzynki, 10dkg

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę podzielić na dwie części. W 1/2szkl. mleka rozpuścić drożdże z łyżką cukru i mąki - odstawić do wyrośnięcia. Pozostałe mleko podgrzać i wymieszać z połową mąki i wyrośniętymi drożdżami (odstawić). Do miski włożyć żółtko, sól, cukier i ubić trzepaczką - dodać roztopioną margarynę, aromat i rodzynki. Połączyć wszystkie składniki i wyrobić. Piec ok. 40-50min. w temp. 160stopni.

Twoje notatki do przepisu: